もつ鍋つゆOEM開発事例｜濃縮タイプで、商品のコンパクト化と物流面の課題軽減を支援



※写真はイメージです

鍋のおいしさを左右するスープ。味わいを大切にしながら、容量や流通面の課題も解決したいとお考えではありませんか。

今回は、通信販売向け「もつ鍋セット」に使用するスープを、750gのストレートタイプから250g・3倍濃縮タイプへ切り替えたOEM開発事例をご紹介します。

通信販売向けのもつ鍋セットを、よりコンパクトに

業態：海産加工食品製造
課題：商品のコンパクト化、物流時の重量負担や冷凍流通時の破袋リスク、小ロット生産への対応
ご提案：250g・3倍濃縮タイプのスープと、冷凍対応フィルムを使用した製造体制
成果：商品のコンパクト化を図り、物流面の課題軽減を支援

導入前の課題

背景

お客様は、水産物専門商社のグループ会社として、海産加工食品を製造しています。通信販売向けに展開する「もつ鍋セット」では、これまで750gの冷凍ストレートタイプスープを使用していました。

課題

しかし、容量が大きいことによる物流時の重量負担や、冷凍流通時の破袋リスクが課題となっており、商品のコンパクト化を検討されていました。また、小ロット生産への対応も求められていました。

導入のきっかけ

商品のコンパクト化に向けて、250g以下の濃縮タイプへの切り替えを検討されていたお客様から、旭創業にご相談をいただきました。

ご提案内容

250g・3倍濃縮タイプと冷凍対応フィルムを提案

旭創業からは、容量を抑えながら取り扱いやすさを高める仕様として、250g・3倍濃縮タイプのスープをご提案しました。冷凍対応フィルムを使用した製造体制を整えるため、設備を有する協力工場と連携して製造方法を検討しました。

味・価格・袋強度を確認しながら試作

1回目の試作では、従来品に近い味わいを目指し、親会社や取引先にも試食評価にご協力いただきました。その結果、味について評価を得ることができました。また、味づくりと並行して、価格や袋の強度についてもヒアリングを実施しました。

2回目の試作では、1回目と同じレシピを用いて、成分検査や規格書の作成を進めました。お客様側でも食品分析・成分調査を実施され、採用に向けた確認を重ねました。

採用の決め手

本案件は複数社によるコンペとなりました。価格面では他社より若干高い条件でしたが、従来品に近い味わいを目指した味づくり、冷凍流通を想定したフィルム仕様、250g・3倍濃縮による取り扱いやすさ、最小100kgからの小ロット対応力を総合的に評価いただき、採用に至りました。

導入後の成果

250g・3倍濃縮タイプへの切り替えにより、従来の750gストレートタイプと比べ、スープの容量をコンパクトにする仕様を実現しました。また、冷凍対応フィルムを使用した製造体制を整え、小ロット生産にも対応。商品のコンパクト化と、物流面の課題軽減につながる仕様を実現しました。

※破袋リスクの低減効果は、実際の輸送条件や取り扱い状況によって異なります。

このようなお客様におすすめ

こんなお悩みありませんか？

・濃縮タイプでも、ストレートタイプに近い味わいのスープ・つゆを開発したい
・商品の容量を見直し、物流時の負担を軽減したい
・冷凍流通に対応した包装仕様を検討したい
・小ロットで調味料のOEM製造を委託したい

このようなお悩みがございましたら、お気軽にお問い合わせください。

小ロット対応の調味料OEM・たれOEMなら旭創業へ

旭創業では、さまざまな液体調味料のOEM開発に対応しています。
ご要望に応じて、味づくりから容器・充填形態のご提案、製造、納品までサポートします。
販売中のオリジナル調味料の改良についてもご相談いただけます。

・小ロット対応　・味づくりのサポート　・業務用・市販用への対応　・充填形態のご提案

濃縮タイプのつゆ・スープの開発や、調味料OEMの小ロット生産をご検討中の方は、試作や製造条件についてお気軽にご相談ください。

液体調味液OEMのご相談は
株式会社旭創業
sales@asahi-so.co.jp
＜お電話でのご相談　平日9:00～17:30＞
札幌支店 011-806-0280
仙台支店 022-388-8801
東京支店 03-5206-5055
長浜支店 0749-79-8118
大阪支店 06-6695-3751
広島支店 082-532-6155
九州支店 092-688-9600

液体調味液の
OEM事例一覧